Goldwasser - zlota woda

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 9915 razy.

Zestaw na 1 litr lokieru.

35 ml zaprawy Goldwasser,

450 g cukru,

25 ml koniaku lub winiaku,

430 ml spirytusu o mocy 95ż,

60 ml wody.

Zaprawa Goldwasser:

5 g anyzku gwiazdzistego,

2 g cynamonu (kory),

3 g galki muszkatolowej,

1 g gozdzikow,

1 g kardamonu,

4 g kolendry,

4 g melisy,

2 g miety pieprzowej,

1 g rozmarynu,

6 g skorki cytrynowej,

8 g skorki pomaranczowej,

500 ml spirytusu o mocy 55ż.

1. Przygotowac zaprawe: 300 ml spirytusu o mocy 95ż rozcienczyc 210 ml wody,

dzieki czemu otrzyma sie 500 ml spirytusu o mocy 55ż.

2. Surowce przeznaczone na zaprawe rozdrobnic, wlozyc do sloja, zalac spirytusem. Macerowac 2-3 tygodnie, po czym zlac nalew i trzymac w cieplym miejscu.

3. Zaprawe zmieszac z cukrem rozpuszczonym w przegotowanej wodzie, dodac koniak

i spirytus o mocy 95ż, ewentualnie dopelnic woda do objetosci litra i odstawic na 4-6 miesiecy.

4. Po zakonczeniu dojrzewania wodke przefiltrowac. Do "Zlotej Wody" dla dekoracji dodawane sa skrawki platkow zlota, nie ma to jednak znaczenia dla smaku

likieru.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 64.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)